

Kiraz Yapragi Koftesi

Malzemeler

500 gr kiraz yapragi
2 kg yogurt
1 kase kırık bugday
1 kase ince bulgur
1 yemek kasigi un
3 adet sogan
1 adet yumurta

Yapilisi

Kiraz yapraklari acilmalari ve yumusamalari icin sicak suda bekletilir. Koftesi icin; kırık bugday (yarma) ve bulgur biraz tuz katilip ıslatilir ve yaklasik 5 dakika bekletilir. Bulgur ve bugday eller ıslatilarak hamur gibi toparlanana kadar yogrulur. Kiraz yapraklari suzulur. Duduklu tencerenin dibi kiraz yapragi ile kaplanir. Yogrulan harc ile kiraz yapraklari kalem gibi sarilir ve tencereye dizilir. Koftelerin uzerine tabak kapatilir ve tuz serpilip uzerini cikmayacak kadar su ile birlikte duduklude pisirilir. Meyanesi icin; 2 kg yogurdun uzerine 1 yumurta kirilir ve 1 yemek kasigi un eklenir. Meyane guzelce cirpilir. Ayri bir tencereye koyulan meyane ilik su ile seyreltilir ve koyulasana kadar karistirilarak pisirilir. 3 adet sogan yemeklik dogranir ve 2 yemek kasigi tereyagive yarim cay bardagi sivi yag ile kahverengi bir renk alana kadar kavrulur. Pisen kofteler, suzulup meyaneye atilir. Kavrulmus soganlar eklenir. Kiraz Yapragi Koftesi servise hazirdir.